

Crepes de papas y hongos

500 gms. de papa lavada y pelada
50 gms. de harina tamizada
300 ml. de leche caliente
2 huevos
30 gms. de manteca
oliva, sal y pimienta

Hervir las papas hasta poder pincharlas facilmente con un cuchillo, retirar el agua y hacer un puré con un prensapapas o un tenedor. Al puré todavía caliente incorporarle primero la harina, luego la leche poco a poco y finalmente los huevos uno a uno sin dejar de revolver en ningún momento. Condimentar.

Calentar una sartén y poner una cuchara chica de manteca y otra de aceite de oliva, colocar un poco de la mezcla como para poder formar un disco de ½ cm. de espesor y por lo menos 10 cm. de diámetro. Dorar de ambos lados por 1 o 2 minutos, reservar al calor en horno a baja temperatura..

500g hongos frescos
1 diente de ajo aplastado
perejil picado
6 huevos frescos
Sal, pimienta, oliva.

Limpiar los hongos en un recipiente con agua y luego cortarlos(no muy chicos). Ponerlos en un bol y rociar con oliva, ajo, perejil y pimienta. Colocar los huevos en agua durante 5 minutos, luego pelarlos con cuidado de no romperlos.

Por ultimo en una sartén bien caliente saltear los hongos por 3 minutos. Salar al final.

Para servir, colocar los hongos sobre las crepes y por encima un huevo por persona. Es importante controlar el tiempo de cocción de los huevos ya que la yema debe estar todavía jugosa para que funcione como salsa. Para decorar, un poco de perejil picado o entero y pimienta negra. Un poco de jugo de limón a los hongos le va a dar un sabor más fresco.